

FROKOST MENU

Østers 3 stk 115,- / 6 stk 210,-

Marineret sild med kapers, rødløg og stikkelsbær
90,-

Davids Goa sild med portugisisk indflydelse og varme krydderier
90,-

Lisas Vadouvan sild med æggecreme og sprødt æble
90,-

Håndpillede rejer med smilende æg, mayonnaise, urter og kaffir lime salt
140,-

Røget laks fra Royal Nyborg Smokehouse med peberrodscreme, agurk og radiser
180,-

Smørstegt filet af fladfisk med mayonnaise, citron og pico de gallo
140,-
/Tilkøb af håndpillede rejer 45,-

Omelet med Lodal gedeost & urtesalat
140,-

Tomattærte med bagte og syltede tomater
150,-

Kartoffelmad med løvstikke, ristede løg, urter og "podì" på karriblade
115,-

Hønsesalat med kylling, bacon, majs, kørvel og ristet toast
135,-

Butter chicken salat, stegt kyllingskind, syltede løg og koriander
135,-

Braiseret nakkefilet med karamelliserede løg, sennepsmarineret sommerkål og sprøde svær
135,-

Oksetatar fra Spis Min Gris med tomat, peberrod og kartoffelchips
155,-

Roastbeef af dansk okse fra Spis Min Gris, grov remoulade, peberrod og sprøde løg
165,-

Ost og dessert

3 slags danske oste med sylt og ristet rugbrød
125,-

Vandbakkelse med rabarber og vaniljeis
115,-

Cremet chokolade-posset med karamelliserede kakaonibs og olivenolie
95,-